





Daftar isi

Daftar isi.....	I
Pendahuluan.....	II
1 Ruang lingkup	1
2 Definisi	1
3 Syarat mutu	1
4 Cara pengambilan contoh	2
5 Cara uji.....	2
6 Cara pengemasan.....	4
7 Syarat penandaan.....	4



Pendahuluan

Standar Nasional Indonesia (SNI) Tepung aren merupakan Revisi Standar Industri No. 0267-1980 yang diminta oleh Departemen Kesehatan melalui Dewan Standardisasi Nasional.

Revisi ini selain diutamakan untuk melindungi konsumen dari segi kesehatan dan keselamatan, juga untuk :

1. melindungi produsen;
2. mendukung perkembangan industri *agrobases*;
3. menunjang ekspor nonmigas;
4. menunjang Instruksi Menteri Perindustrian No. 04/M/INS/10/1989.

Standar ini disusun berdasarkan hasil pembahasan rapat-rapat teknis, prakonsensus dan terakhir dirumuskan dalam Rapat Konsensus Nasional pada tanggal 4 Desember 1993 yang dihadiri oleh wakil-wakil dari asosiasi produsen, Gabungan Produsen Makanan Minuman Indonesia, konsumen, lembaga ilmu pengetahuan dan teknologi, instansi pemerintah yang terkait.

Acuan standar ini adalah :

1. Peraturan Departemen Kesehatan tentang label dan periklanan makanan;
2. SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*;
3. SNI 01-2894-1989, *Cara uji bahan tambahan makanan/bahan pengawet*;
4. SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemaran logam*;
5. SNI 19-2897-1992, *Cara uji cemaran mikroba*;
6. SNI 19-0428-1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*;
7. RSNI 2456-1990, *Cara uji minyak dan lemak*.

Tepung aren

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, cara pengemasan dan syarat penandaan.

2 Definisi

tepung aren

pati yang diperoleh dari pengolahan empulur pohon aren (*Arenga pinnata*, MERR)

3 Syarat mutu

Tabel 1 Syarat mutu tepung aren

No	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan
1.	Keadaan :		
1.1	Bau	-	normal
1.2	Rasa	-	normal
1.3	Warna	-	normal
2.	Benda asing	-	tidak boleh ada
3.	Serangga (dalam segala bentuk stadia dan potongan-potongannya)	-	tidak boleh ada
4.	Jenis pati selain pati aren	-	tidak boleh ada
5.	Air	% b/b	maks. 13
6.	Abu	% b/b	maks. 0,5
7.	Serat kasar	% b/b	maks. 0,5
8.	Derajat asam	ml. NaOH 1 N/100 g	maks. 4
9.	Kehalusan lolos ayakan 80 mesh	% b/b	min. 95
10.	Cemaran logam :		
10.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 1,0
10.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks. 10,0
10.3	Seng (Zn)	mg/kg	maks. 40,0

Tabel 1 (lanjutan)

No	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan
10.4	Raksa (Hg)	mg/kg	maks. 0,05
11.	Cemaran arsen (As)	mg/kg	maks. 0,5
12.	Cemaran mikroba :		
12.1	Angka lempeng total	koloni/g	maks. 10^6
11.2	E. Coli	APM/g	maks. 10
11.3	Kapang	koloni/g	maks. 10^4

4 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0428-1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.

5 Cara uji

5.1 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 1.2.

5.2 Benda asing

Cara uji benda asing sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 1.3.

5.3 Serangga

5.3.1 Prinsip

Mengamati contoh dengan menggunakan kaca pembesar dan mikroskop.

5.3.2 Peralatan

- lempeng kaca;
- kaca pembesar;
- mikroskop;
- ayakan.

5.3.3 Prosedur

Timbang lebih kurang 25 gram contoh kemudian ditekan sampai ketebalan antara 2 mm – 5 mm dengan menggunakan dua lempeng kaca. Setelah itu biarkan selama 24 jam dan amati permukaan kaca dengan menggunakan kaca pembesar, apakah ada jejak-jejak bekas ulat.

Larva, kepompong atau serangga dan potongan-potongannya dapat dilihat dengan mengayak contoh, sedangkan telurnya dilihat dengan mikroskop.

5.4 Jenis pati selain pati aren

5.4.1 Prinsip

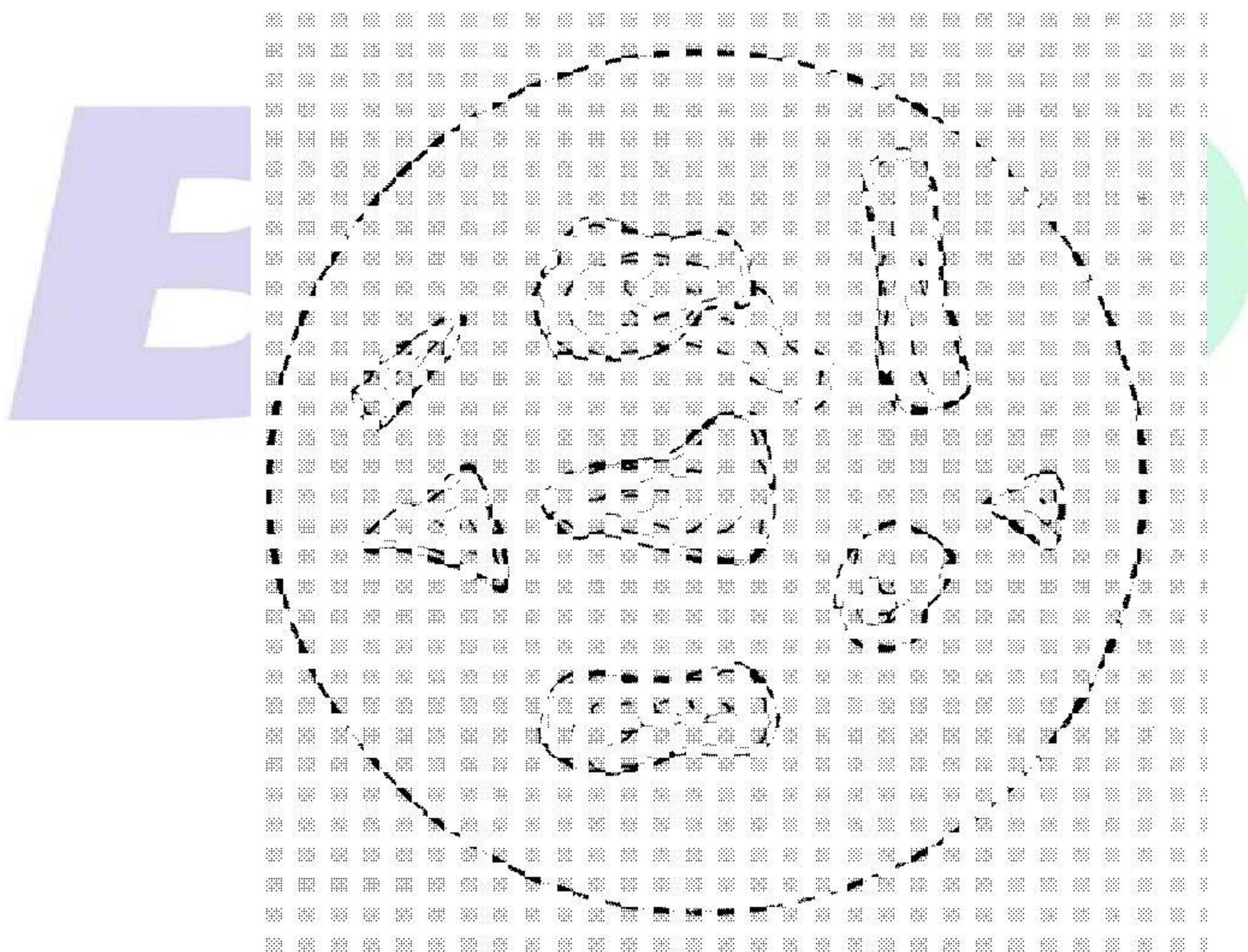
Membandingkan bentuk granula pati contoh dengan bentuk granula pati aren.

5.4.2 Peralatan

Mikroskop.

5.4.3 Prosedur

Taburkan sedikit contoh pada kaca objek mikroskop, tambahkan sedikit air, kemudian ratakan, tutup dengan kaca penutup dan amati dengan mikroskop pada pembesaran tertentu. Bandingkan bentuk granula pati aren (lihat Gambar 1). Adanya pati selain pati aren menandakan tepung aren tersebut dicampur dengan tepung lain.



Gambar 1 Mikroskop granula pati aren

5.5 Air

Cara uji air sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 5.1.

5.6 Abu

Cara uji abu sesuai dengan SNI. 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 6.1.

5.7 Serat kasar

Cara uji serat kasar sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 11.

5.8 Kehalusan

Cara uji kehalusan lolos ayakan 80 mesh sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 14.

5.9 Derajat asam

Cara uji derajat asam sesuai dengan SII 2456-1990, *Cara uji minyak dan lemak*, butir 5.

5.10 Cemarkan logam

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemarkan logam*, butir 2.

5.11 Cemarkan arsen (As)

Cara uji cemarkan arsen sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemarkan logam*, butir 5.

5.12 Cemarkan mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 19-2897-1992, *Cara uji cemarkan mikroba*, butir 6.

6 Cara pengemasan

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak mempengaruhi atau dipengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

7 Syarat penandaan

Sesuai dengan Undang-Undang RI No. 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan.









BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id